

Varmrøget laks med gulerodspure 4 pers



Ingredienser:

- 250 g varmrøget laks
- 400 g gulerødder
- 10 g smør
- ½ spsk friskrevet ingefær
- 1 tsk vineddike
- ½ tsk sukker
- ½ tsk salt
- ½ agurk
- 1 grønt æble
- Salt
- 2 spsk citronsaft
- 1 stor håndfuld mynte
- 1 tsk olivenolie

How to:

1. Skræl gulerødderne og skær dem i mindre stykker til pure
2. Kog dem møre i saltet vand
3. Miks dem sammen til en pure med en stavblender
4. Smag til med ingefær, vineddike, sukker og salt
5. Skræl og halver agurken, skrab kernerne ud
6. Skær agurk og æble i små tern og bland det med citronsaft og salt

- 7. Skær myntebladene i fine strimler**
- 8. Fjern lakseskinnet og del kødet i mindre stykker**
- 9. Bland agurkesalaten med mynte og olie lige inden serveringen**
- 10. Læg en ske pure i små skåle eller tallerkener**
- 11. Fordel laksen og pynt med agurkesalaten**